

FICHE TECHNIQUE

Date : 27/11/14

Code Version : p3-14 | Page 1/1

PRODUIT :

PUREE DE POMMES DE TERRE FLOCONS NATURE

MARQUE :	MYDIBEL gamme Proregal
LISTE DES INGREDIENTS :	Pommes de terre (99 % +/- 0,5%), Emulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras (E471), Stabilisant : diohosphate de sodium (E450i), Antioxydants : palmitate d'ascorbytle (E304) & acide citrique (E330), Epices : curcuma, conservateur : disulfite de sodium (E223).
PRESENCE D'ALLERGENES :	Non - Lait : présent dans l'usine
PRESENCE D'OGM :	Sans ingrédient génétiquement modifié (règlement CE 1829/2003 ET 1830/2003).
IONISATION :	Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé.
RESIDUS DE PESTICIDES ET METAUX LOURDS :	Les produits sont conformes à la réglementation européenne en vigueur. Règlements N° 1881/2006 et 396/2005.
DATE DE DURABILITE :	12 mois après production
PAYS D'ORIGINE :	Belgique

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES (Purée reconstituée)

TEXTURE :	Onctueuse, non collante et non visqueuse (75°)
ODEUR :	Agréable, typique de la pomme de terre
GOUT :	Naturel, absence de goût chimique
COULEUR :	Jaune pâle. Couleur naturelle de la pomme de terre

DECLARATION NUTRITIONNELLE

Valeurs pour 100 gr	Flocons Non préparés	Pour 100 gr de purée
Valeur énergétique en kcal :	351	63
valeur énergétique en kJ :	1485	267
Matières grasses :	0,5 g	0,5 g
dont acides gras saturés :	0,4 g	0,3 g
Glucides :	75 g	12 g
dont sucres :	1 g	1,5 g
Protéines :	7,5 g	2 g
Sel :	0,13 g	0,05 g

MISE EN ŒUVRE :	10 kg de purée Flocons + 40 l d'eau + 20 l de lait demi écrémé + 150 gr de sel + 500 g de beurre	donne 70 kg de purée	soit +/- 350 portions

MODE D EMPLOI A CHAUD

1- Faites chauffer les ingrédients (eau, lait et sel) jusqu'à ébullition.

2- Laisser refroidir 2 minutes. Ajouter les flocons en pluie en les répartissant bien dans le liquide.

3- Laisser reposer 30 secondes sans remuer. Votre purée est prête.

MODE D'EMPLOI A FROID

1. Verser les flocons secs dans les ingrédients (eau, lait et sel) et mélanger le tout.

2. Laisser reposer le produit environ 1/4h pour avoir une bonne liaison.

3. Assaisonner selon votre convenance ; Réchauffer à 75°C minimum selon votre technique habituelle : combi-steamer, régérateur, micro-ondes, etc.....

CONDITIONNEMENT :		Poids brut colis en kg	Nbr UC/Palette	Nbre de couches X colis par couche :	dimensions colis (cm)	dimensions palette (cm)	poids brut palette (kg)
Sachet Polyéthylène aluminisé dans carton 3 kg		3 kg	140 sacs	5 x 28	27,5 x 11,5 x 30	80 x 120 x 170	473 kg
Sac Papier : 10 kg		10 kg	40 sacs	4 x 10		80 x 120	435 kg
Sac Papier : 20 kg		20 kg	24 sacs	8 x 3		80 x 120	515 kg

CONSERVATION :

Conserver le produit dans un endroit sec et frais. A consommer de préférence le jour de la préparation.

Les informations contenues dans cette fiche sont celles dont nous disposons à la date de validation. Elles sont donc susceptibles d'être modifiées ultérieurement.

SAS IMPACT HOTEL D ENTREPRISES 20 RUE JULES FERRY 24130 PRIGONRIEUX France
TEL : 00 33 (0)5 53 61 25 25 - FAX : 00 33 (0)5 53 61 21 25 - info@impac-t.fr
SAS AU CAPITAL DE 200 000 EUROS - RCS B 393 123 948 - APE : 513 W - TVA UEE : FR 72 393 123 948